

Орган Лемковского Союза

Выходит в наждый четверг.

Редакция и администрация в Крыниці. — Адрес "Лемко" Крынина

#### Пренумерата в краю:

30 грошей місячно, 80 " квартально, 1.50 " полрочно, 3 зл. рочно.

В Амерыці: 1 дол. рочно.

В Чехословакии: 2 кор. місячно, 10 кор. полрочно, 20 кор. рочно.

Ціны оголошень:

Ціла сторона 120 зл., <sup>1/2</sup> стороны 35 зл., <sup>1/3</sup> стор. 60 зл., <sup>1/4</sup> стороны 35 зл., <sup>1/3</sup> стор. 20 зл., <sup>1/16</sup> стор. 10 зл.; оголошеня малы за 1 мм. 20 гр., в тексті 30 гр., перед текстом 40 гр. При місячном и долшом оголошеню значна знижка.

Конто чекове Нр. 404.155.

# Што стало ся на Прикарпатской Руси?

Событя на Прикарпатской Руси розвивали ся так скоро, же тым, котры читали о них трудно было выробити собі правдивый образ того, што ся там діє.

Аж тепер "Русскій Голос" подає точны відомости, оперты на оповіданю очевидца. Відомости тоты подаєме без змін за "Рускым Голосом".

На долю населеня Прикарпатской Руси выпало таке множество нежданых событь, што населене тото перестало на долго чудовати ся чому нибудь.

Першом сенсациом был напевно факт, же Прикарпатска Русь стала ся державном єдиниюм ческо-словацкой федерации. Утворенє руского правительства было льогичным послідствием того факта. Чудным выдало ся лем тото, же "украинцы", якых на Прикарпатской Руси ніт праві цілковито, достали в том правительстві двох министров.

В початках, коли всі радовали ся и ликовали, обясняли тот факт либерализмом, демократызмом и потребом загальной згоды для будовы нового, уж самостоятельного житя своей землі.

Але люде осторожны дораз досмотріли ся в том подступа чехов, котры хотіли мати в карнаторуском правительстві своих ставленников 
и при их помочи втратити як найменьше при 
переведеной переміні. Особенно непокоило людей присутствиє в правительстві г. Бачинского, котрый национально был ничим и лично 
был зависимым всеціло от Прагы.

Было ясно, же в случаях потребы в раді министров, буде рішати голос Бачинского, а он все буде на стороні сильного, т. є. ческого правительства, котре в том часі робило вшитко, што приказал Берлин.

Незадолго переконано ся о правдивости тых обав. Прага желала за всяку ціну не допустити до войны с мадярами и задержати при собі хоц часть Прикарпатской Руси, штобы не допустити до вытвореня спольной границы меже Венгриом и Польщом.

В тых наміренях поддерживал Прагу всеціло Берлин. И ту зачала ся трагедия Подкарпатской Руси, бо штобы тото перепровадити, треба было пофалатковати так Прикарпатску Русь, штобы она самостоятельно не могла существовати.

На той почві повстал конфликт меже Прагом и карпаторускыма министрами: премером Бродиєм и д-ром Фендиком. Их положене стало ся до невыдержаня. Населене, относяче ся до них обох с полным довірєм, жадало категорычно, штобы они за всяку ціну боронили неподільности краю, а Прага с неменьшом силом перла до того, штобы они згодили ся на уступкы и компромис.

Уж втотчас не подлежало найменьшому сомніню, же чехы, штобы приподобати ся Берлинови, будут провадити украинску политыку, тым больше, же "украинцы", не маючи опоры в народі, хватили ся руками и ногами за Прагу и за Берлин, не скрываючи цілковито того, же они сут готовы ити на кажды уступкы.

Премер Бродий хотіл найти якыйси вы-

ход с того трудного положеня и поіхал до Буданешта, штобы выторговати там уменьшенє венгерскых жадань, а хоц лем тото, штобы мадяры не жадали Ужгорода и Мункачева. Єго стараня не дали доброго результату, бо Буданешт стоял твердо при плебисцыті в цілом краю, прирекаючи зрештом автономию Прикарпатской Руси в том разі, єсли она злучила бы ся с Венгриом, а также ненарушенє границ, єсли в плебисцыті населенє выскаже ся за Чехословакиом.

Премер Бродий повідомил Прагу о результаті своєй интервенции в Будапешті, а переконавши ся, же Прага не згодит ся на плебисцыт и штобы не допустити до войны згодити ся на пофалатковане Подкарп. Руси, поставил на раді карпаторускых министров справу о плебисцыті.

Што дальше стало ся, повториме за "Рускым Голосом" в слідуючом числі.

## Што стало ся с премером Бродием

Газета "Карпаторускій Голос", котра выходит в Ужгороді, с позволеня венгерской национальной рады, доносит, же б. премєр Прикарпатской Руси, Ант. Бродий єст потягненый до отвітственности за чины против ческой державности, пополнены якобы в літах 1936 и 1937. Тым обвиненєм хоче тепер Прага усунути некористного для ней діятеля, тішачого ся сымпатиями населеня.

Бродия боронит адвокат Гагатко. Премер Бродий послухал рады д-ра Гагаткы, перервал заповіджену голодовку и робит стараня, штобы его справу отдано судови в Ужгороді. Просьбу в той справі має розглянути трыбунал в Брні.

Газета подає, же Бродия арештовано за чины, относячи ся до часу перед амнестиом и же его арештоване спротивлят ся постановленю чехословацкого правительства с 7. жолтня т. р., котрым амнестовано всіх людей, обвине-

ных ведля закона о охороні границ державы.

Агенция "Гавас" подає, же премер Волошин зарядил конфисковати маєток Бродия.

Со своей стороны венгерскы власти конфисковали виллю о. Волошина в Ужгороді.

Спалили місто с чумом. В місті Хоресті в Боливии так загніздила ся чума (страшна хворота, котра кончит ся все смертю), же не было способу ю здавити. Містовы власти рішили місто спалити и отбудовати нове о 10 км. от теперешного. Облято хаты бензыном и подпалено. Ціле місто спалило ся.

Дороге и непотребне. Німецкы газеты доносят, же рочный буджет Лигы Народов выносит 23 милионы швайцарскых франков и подчеркуют, же выдаток тот ест непотребный, бо и так всі меженародны справы рішают ся поза Лигом Народов.

### Переслідованє жидов в Німеччині

По убийстві сов'їтника амбасады німецкой фон Рата через жида Гриниппана в цілой Німеччині, а особенно в великых містах приступлено до переслідованя жидов. Бито шибы в жидовскых склепах и нищено товары, а многых жидов арештовано.

Втраты через знищене склепов и предприемств жидовскых в Німеччині оціняют на суму понад 1 милиярд марок. Таку суму ведля закона с 12. т. м. будут мусіти вплатити асекурацийны товариства до скарбу державы. Такым способом скарб державы достане тепер понад 2 милиярды марок, бо на 1 милиярд марок наложено на жидов контрыбуцию.

Тепер в німецкых политычных кругах, а также и меже жидами надумуют ся над тым, як бы розвязати раз на вес справу жидовску в Німеччині. Бесідуют найчастійше о 3-ох провктах.

Перший проект предвидит цілковите усуненє жидов с Німеччины. В німецкых кругах подчеркывают, же было бы то найлучше розвязане справы, если бы Німеччина мала свои кольонии, отдати жидам одну кольонию и всіх жидов там выселити. Понеже однак Німеччина не має кольонии, повинни жидов приняти инши державы.

Бесідуют также о том, штобы жидов собрати разом и отдати им оден кусок краю, где бы лем самы жиды мешкали, але и на тото не має Німетчина свободных теренов.

Третый проєкт иде в напрямі перенятя через німецку державу всіх жидовскых маєтков и заміны тых маєтков на державны паперы, опроцентованы на 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> процент. Доходы с тых паперов были бы перезначены на удержанє жилов.

Сенсациом в том проекті был бы факт, же всі жиды доставали бы такы самы сумы на удержане без взгляда на тото, якый маєток мал кто с них передом. Обчисляют, же пересічны доходы с жидовскых маєтков выносили бы на голову по 25—30 марок місячно.

ска Русь може стати ся скоро тереном такых событь, котры примусят Венгрию до занятя енергичного положеня.

"Стампа" пише, же руске населене Прикарпатской Руси жадат тепер уж не плебисцыта, але безотложного прилученя до Венгрии. Лем крайна брутальность ческых заряджень вздержує населене перед открытым бунтом загальным, хоц льокальны кырвавы бунты сут на дневном порядку.

## ОБЩЕ СОБРАНЄ членов О-ва Руска Бурса в Горлицах

отбуде ся в неділю, дня **27.** листопада **1938.** р. о год. 13 (1 в пол.) в поміщеню бурсы с слідуючим порядком обрад:

- 1. открыте О. С. и выбор президии,
- 2. отчитане и приняте протоколу послідн. О. С.,
- 3. доклад о діятельности и касове справозданє за 1937/38 р.,
- 4. доклад контрольной комисии,
- 5. дискусия над докладами,
- 6. выбори нового Правленя и контр. комисии,
- 7. предложеня членов.

Ссли в означеном часі не з'явит ся означене статутом число членов, то слідуюче Обще Собране отбуде ся того самого дня с тым самым порядком обрад о год. 14-ой.

Просит ся всіх членов и родичей воспытанников явити ся.

Правлене.

# Глядают для жидов новых емиграцийных теренов

В звязи с новым положенем, в яком нашли ся жиды в Німеччині, англицке правительство глядат новых емиграцийных теренов для жидов. Англия пропонує, штобы 30.000 жидов приняли Злучены Стейты Полночной Амерыкы, другых 30.000 жидов, штобы выслати до Афрыкы, а решту до Полудневой Амерыкы.

Тота масова кольонизация мусіла бы быти переведена при материяльной помочи Англии и Злученых Стейтов.

Амерыканскый амбасадор говорил уж в

той справі с членами правительства англицкого и має в найблизшом часі зложити рапорт презыдентови Рузвельтови.

Англицкый премер Чемберлен намірят звернути ся до Рузвельта, штобы он вплынул на Бразылию, жебы она отступила жидам одну провинцию со своих пространных земель.

Одночасно правительство голяндске звернуло ся до Англии, Франции, Дании, Бельгии и Швайцарии, штобы тоты державы позволили поселяти ся на их землях жидам с Німеччины.

# Прикарпатска Русь до Венгрии без плебисцыта

Чехословацке правительство, штобы ратовати для себе возможно найбольши пространства землі, а притом, штобы не допустити до войны с Венгриом, поробило такы договоры с мадярами, котры не лем кривдят в высокой степени рускый народ на Прикарпатю, але отнимают сму всяку возможность жити самостоятельно и розвивати ся культурально и економично. Окросна Прикарпатска Русь не має ани одной желізнодорожной линии, не має дорог, не має міст, ани школ.

Зрозуміла річ, же руске населенє Прикарпатской Руси не може погодити ся с теперешным положенєм и жадат прилученя всіх рускых земель до Венгрии, котра обезпечат руснакам полну автономию.

Прилучене тото мае послідовати або в дорозі переведеня голосованя (плебисцыту), в котром народ высказал бы ся сам, до кого хоче належати, або без голосованя через означене новых границ, переведеных так, штобы всі руснакы, жиючи в теперешных преділах чехословацкой республикы могли найти ся в одной державі.

Событя послідных часов на Прикарпатской Руси, не дают ручательства, штобы плебисцыт мог отбыти ся там в атмосфері спокойной, а наоборот, можна надіяти ся, же час тот буде страшно горячим и полным насильствия со стороны чехов.

Уж тепер читат ся по газетах о соненю руского населеня и рижных пробах гнобленя, а штож буде втотчас, коли буде важити ся судьба землі, чи она до Чехии, чи до Венгрии має належати. Втотчас може легко дойти до открытой домашной войны.

Штобы до того не дошло италиянскы газеты пишут, же плебисцыт по послідных событях ест неактуальный и одынокым правильным выходом ест прилучене цілой Прикарпатской Руси до Венгрии.

Газета "Пиккольо" подає, же положенє на Прикарпатской Руси стає ся с каждым днем чим раз крытычнійше. Справа прилученя Прикарпатской Руси до Венгрии и осягненя спольной границы меже Польщом и Венгриом єст совсем актуальна и належит ю якнайскорше перевести.

"Мессажеро" доносит, же карпаторускый народ зачне незадолго правдиву домашну войну, в ціли освободженя ся с под ческого ярма, ище перед настанєм зимы.

Справа Прикарпатской Руси высунула ся тепер на перший плян заинтересовань венгерской политыкы.

"Попольо ди Рома" пише, же Прикарпат-

#### Што треба знати при хові свиней

Штобы сниня добре росла и насла ся, треба, штобы:

- в хліві было сухо, тепло, пространно, дуже повітря и світла.
- 2) Хлівы треба от часу до часу выскребтати, вымести с бруду и обілити вапном.
- 3) При хліві огородити фалаток поля, штобы свині могли свободно ходити.
- 4) Малы пацята мусят быти при матери што найменьше 8 неділь. Веприкы належит кастровати (чистити), як мают 6 неділь.
  - 5) Свиня має быти чиста и без хробацтва.
- 6) Уважати, штобы свиня не окалічила ся. Не можна также свиней бити, бо через тото робит ся близны, знакы и перекырвавлене мяса, што обнижат вартость свині и ей ціну.
- 7) Не допущати свиней до стаєнного гною, ани до отходов людскых и пташих.
  - 8) Нищити щуры в хліві.
- 9) В день продажи свиней и вывозу их на торг не треба кормити свиней. Воз, котрым перевозит ся свиню, треба выстелити грубо соломом и уважати, штобы не было на нем выстаючих гвоздей и окутя, о котры свиня могла бы ся окалічити. Над свиньом повинно накладати ся сітку, зроблену со шнура, а не деревяну драбинку, котра може огнести свиню и споводовати обниженє ціны свині.

Ссли свиню жене ся піше, не треба єй копати и бити кыєм, або бичом; также не можна єй перевязывати повыже коліна, бо наступит перекырвавленє мяса.

На торзі належит тримати свиню в тіни. На воз и с воза треба свиню знимати осторожно, штобы єй не покалічити.

На торт треба брати пашпорт. Треба памятати, же кажде окалічене, задрапане и ударене видно на мясі по забитю в виді синяков, перекырвавлень и зміны краскы мяса. Свиня така, хоцбы добре выкормлена, має низшу ціну.

## Што треба знати при битю свиней на домашный ужиток

У нас по селах часто трафят ся, же люде внают выховати свиню, але не знают спорядити мяса и через тото тратят. Штобы ухоронити наших читателей от того рода втрат, подаєме приписы поступаня при убою свиней.

Передовсем треба памятати, же не с каждой свині ест одынаже мясо и же на смак мяса вплыват так гатунок свиней як и паша, котром свині кормиме. Гатунок свиней, роснучих скоро и маючих мясо перерастале толщом, дає смачне мясо на свіжий ужиток, але будженина с них ест планна, бо скоро высыхат и гние.

На будженину, як колбасы, шинкы, сальцесоны и т. п. надає ся найліпше гатунок свиней краєвых, хованых за молоду на пасовиску и допасаных отрубами, пареныма бандурками и молоком. Додаване до паш мучкы мясной робит мясо несмачным.

Перед заколотем свині не повинно ся єй гнати далеко, ани тыж сіпати и бити, бо мясо зачинат скоро гнити в місцах посиняченых и

побитых. При колотю треба уважати, штобы кров сошла добре и штобы при роботі заховати як найдальше посунену чистоту. При розбераню мяса краяти его гладко, отлучити толщ от мяса и оставити, аж мясо цілковито вы-

Ролены колбасы с мяса теплого не будут николи смачны. Приправа мяса лежит в том, штобы додати всіх приправ в міру, втерти добре соль в мясо, чисто его покраяти и змолоти и правильно выбудити (выкоптити).

По выкопченю треба будженину осущити на вітрі, сильном и холодном, але не морозном. Холодный воздух стинат мясо и робит его отпорным на гните, але мороз розсаджат тканкы и мясо по оттаяню скоро гние.

Не надают ся на будженину цілковито свині хворы, аж и втотчас, як сут нешкодливы для здоровя людей, бо их мясо скоро ся псує и гние.

винути соломом так, штобы доступ воздуха доходил лем через очка вылета.

Под дно треба дати або маты с соломы, або поставити улии на листю або соломі. Добре ест также отулити гнізда пчол матами соломы и свободне в середині місце запхати легко соломом.

Очка належит скоротити, а на передвылетный мосток положити дощечку так, штобы она хоронила пчолы перед выіданем их через птахы, а также перед вітрами в зимі и перед дучами сонца на весну, манячима пчолы до передвчасных вылетов.

Пораднійше однак єст тримати в зимі пчолы в т. зв. стебнику. Ест то шопа, побудована найчастійше в землі, прикрыта дахом. В тых разах улии могут мати тонькы стінкы и меньше меду, бо пчолы потребуют его меньше около 3 кг. на оден пняк.

Ніт также обавы, же пчолы замерзнут, або же кто украде мед. Стебник мусит быти однак так побудованый, штобы мал одынакову температуру от 0 до 4° Ц. Температура не може быти николи высша понад 60 Ц. Вентыляция через комины с дощок повинна увозможняти добру выміну воздуха.

Перед внесенем улиєв до стебника, стебник мусит быти высушеный, вывітреный и выстудженый. Улии вносит ся аж в часі морозов, в день холодный и погодный. Самы улии мусят быти также сухы. При переношеню належит поступати спокойно, без сіланя и ударяня. Всякы маты и подушкы вынимат ся с улиев. Оставят ся их лем втотчас, если бы грозило, же температура в стебнику опаде пониже нуля.

Нераз пивницы дают подобны условия, што стебник, лем бодай были сухы, мали добру вентыляцию и обезпечали спокой. В пивницах, гре сут пчолы, не можна тримати окоповых и ярин.

Можна пчолы зимовати также в инвентарскых будынках и незамешкалых комнатах. В тых разах обезпечаме пчолы лем перед раптовныма змінами температуры, а также перед вітрами, птахами и крадежами. Треба отже улии добре отулити соломом чи матами, а при ногах дати яловец, штобы мыши не достали ся до середины. Зрозуміла річ, же в будынках, где сут пчолы не можна трымати, стукати, толчи ся ани тріскати дверями.

Добрым способом зимованя пчол ест доловане улиев. В той ціли копат ся в сухом місци глубокый ярок, до котрого укладат ся на лигарах улии оден попри другом. Ярок мусит быти так глубокый, штобы над улиями оставало ище на якых 25 цм. свободного місца и так широкый, штобы коло улисв можна было с обох сторон перейти.

До такого ярка вкладаме улии с отвореныма вылетами и без подушок и мат. Над ярком укладаме катулькы, або дощечкы, на тото даеме галузи чатины и верству соломы, а солому присыпуеме негрубо земльом. Доокола береме яркы, жебы вода не затекала до середины. Вентыляция ест непотребна.

Зимоване пчол в стебнику и подземных ровах дає найліпши результаты, прото захвалити тот способ зимованя пчол можна, особенно в сторонах о острых и студенных зимах.

Час отновити пренумерату на газету "ЛЕМКО".

## Як солит ся и марынує мясо свиней

Мясо посолене (замарыноване) дає ся нереховати долгый час. Штобы мясо добре насолити, робит ся так: на 25 кг. мяса бере ся 1 кг. выпраженой на огні соли, 3 дека салитры, 6 дека цукру, 3 дека англицкого зіля (попрю), 3 дека звычайного попрю, малу горстку бобковых листков и 5 дека колендры.

На дно чистой, дубовой діжкы даєме цілый попер, бобковы листкы и колендру. Мясо (шинку, поледвицу) натераме старанно найперше салитром с цукром, а пак выпраженом ище теплом солю. При костях натинаме узко мясо, острым шпичастым ножом, штобы салитра и соль достали ся до середины.

Так натерте мясо укладаме тісно в діжці, пересыпуючи верствы попрьом, колендром и бобковыма листками. Верх накрываме денком и прикладаме каменями. Три дні діжку оставяме в кухні, штобы соль ся роспустила и мясо пустило сок. Погодивше выносиме до коморы, або пивницы и што другый день (конечно) перевертаме мясо, штобы добре насякли соком всі кусникы и части мяса.

Если шинкы мают за мало соку, то можна вляти кус холодной перевареной воды. Час соленя мяса треват от 3 до 6 неділь, в зависимости от того, чи робиме тото в літі, чи в зимі, чи шинкы сут великы, чи малы и мясо має быти долго, чи коротко переховане. Мясо в літі жреба долше марыновати чим в зимі. Также долше мусят лежати в соли шинкы великы як

## Копчене мяса

вати, будит ся (коптит ся) его. Кто не мае буджарні, тот коптит мясо в комині.

На поді (стрыху) выбиваме дыру в комині, допасовуєме дверцята, штобы дым не доставал ся с комина. В комині перетігаме в поперек 2 желізны пруты, на прутах завішаме пару дротяных гачиков до вішаня мяса и буджарня готова.

Мясо на 2—3 дней перед копченем выняти с соку, ополокати в воді и повісити, штобы обсохло. Поледвицу овязати міхуром и шнурком. Будити в зимном дымі, бо на горячом мясо ся пече и топит. Мясо повісити так, штобы одно не дотыкало другого. Огень має ся лем тлити. Палити галузками ядловца и мокрыма трачовинами.

Час копченя ест зависимый от того, што будиме и от величины мяса.

Шинкы на скоре с'ужите будиме пару годин. Шинкы до долшого перехованя, аж и до року, будит ся 8 дней. Поледвицу и колбасу

Штобы мясо дало ся ище долше перехо- коптит ся от 3 до 6 дней. Реберка будит ся пару годин.

> Чи Вы перевели збор пожертвовань на Руску Бурсу в Горлицах?

Чи отставили Вы уж провиянты до бурсы?

#### Зимованє пчол

Приготовляючи пасіку на зиму, ходит пасічникови о тото, штобы пчолы не змервли, мали дост меду, не терпіли от душноты, спрагы, надміру вохкости, и штобы в часі зимы никто их не непокоил.

Рижны сут способы зимованя пчол.

Найчастійше оставляют пасічникы улии на поли. В тых разах, маючи илии зле допасованы о тонькых стінах, треба их обезпечити перед морозами и затіканем воды. Треба дверцята и дашок добре допасовати, а самы улии о-

### Што чути в світі и в краю

Чехы непокоят польску границу. В польскых газетах появили ся вісти, што ческы террорысты непокоят польску границу, обстрілюючи граничну сторожу и розмітуючи по заользанском Шлеску летучкы против польской державы. Летучкы завзывают населене до саботоавня польскых властей и бойкотованя польскых школ.

В Ужгороді закрыли украинскы газеты. По занятю Ужгорода через мадярскы власти, национальна мадярска рада закрыла всі украинскы и ческы газеты, а привернула право выдавати рускы газеты, якы передом заборонило выдавати ческе правительство.

Килько пропиваме и прокурюєме. Газета "Відродження" подає цікаву статыстыку выдатков на напиткы и дуган. На основі статыстычного рочника за 1937 рок можна сориентовати ся, што в результаті частичного зросту добробыта, зросло в р. 1937 значно спожите напитков и дугану.

В році 1936 руснакы выдали на алькоголь 51,775.610 зл., а в році 1937 75,576.560 зл., отже о 23,800.950 зл. больше, што робит близко

На дуган выдали они в 1936 р. 70,313.000 зл., а в р. 1937 74,357.000 зл. т. б. о 4,044.000 больше.

Добровольный податок, выданый на напиткы и дуган выносит в р. 1936 на 1 человіка 19.85 зл., а в р. 1937 24.30 зл.

Руснакы пропили и прокурили в одном році суму 150 милионов злотых. Коли тоту суму розділити, то на 1 місяц припадат 12,500.000 зл., на оден тыждень 3,125.000 зл., на оден день 446.464 зл., на 1 годину 18.602 зл., а на 1 минуту 300 зл.

Ссли поровнати выдатом 24.30 зл., якы припадат пересічно на 1 человіка на напиткы и дуган с выдатками, якы припадают на артыкулы першой потребы, то покаже ся, же на газеты, нафту, цукор, соль, рыж, мыло и сірникы перес чно выдає оден человік лем 17.20 зл. рочно, отже о 7.10 зл. меньше, як на напиткы и дуган.

Переглядаючи тоты числа, доправды насуват ся пытане, чи нас стати на тото, штобы мы так великы гроши пущали с дымом, або выдавали на шкодливу для здоровя отрую.

Лишкы втічут с Совітской Росии. Населене села Дубейкы несвіжского пов. и тамтешна погранична сторожа ствердили, што через границу до Польщи переходят цілы кырделі лисов. Місцеве населенє пояснят собі тот факт тым, же тогорочна зима буде барз морозна и остра.

"Конец світа" в Амерыці. Недавно одна амерыканска радиостация передавала представлене, уложене на основі фантастычной повісти Велса "Борба світов", в котрой автор описує, як то колиси на нас нападут люде жиючи на планеті Марсі и завладіют земльом. Слухачи радия зле зрозуміли содержанє представленя и думали, же радиостация надає комуникат о нападі жителей Марса на землю. Они представили собі, же наближат ся конец світа и шмарили ся до церквей. Полиция в Ню-Йорку за 10 минут достала 10.000 запытань телефонами. Гдеякым привиділо ся, же на вла-

Росышли ся слухы, же "марсияне" убили лучами сонца 50.000 людей. Паника запановала страшна и уділила ся также Канаді. Люде утікали масово с гдеякых міст.

#### ЯК ОХОРОНИТИ КОПЦЫ ПЕРЕД МЫШАМИ.

Кто не може помістити бандурок и бураков, або иншой ярины в пивницах, тот складат ю в копцах, где ярина добре зимує. Однак в копцах робят нераз шкоды мыши.

Штобы охоронити ся перед мышами, треба доокола копца, однак не ближе, як 1/2 метра от конца выбрати ярок, глубокый на 40 цм. Стіны ярка мусят быти стромкы и гладкы, так, штобы мыш, як впаде до ярка, не легко могла ся с него выдостати.

В ярку, в отдаленю што пару метров, треба законати стары поливаны горнята, або глиняны руркы, якых уживают до дренованя. Горішный берег руркы, або горняти не може выставати понад дно ярка, а ярок не може быти ширший от руркы, або горняти.

Мыши, котры впали до ярка, глядают способу выдостаня ся оттамаль и бігучи по дні ярка, внадают до рурок, або горнят, откаль уж не потрафят вылізти.

сны очи виділи "марсиян" на дахах своих хат. Паши о малой вартости и шкодливы для здорови звірят, будут с торговельного обороту выцофаны.

> Министерство Рольництва и Реформ Рольных приготовило проект закона о продажи гдеякых паш. Новый закон относит ся до слідуючих паш: отруб, макухов, мучок походженя рослинного и мясного, мішанок тых паш, а также хемичных средств, служачих до кормленя

> На основі того закона министер рольництва усталит для поодынокых паш найменьше процентно количество складников кормовых, а также найвысшу границу проценту занечищеня и рижных домішок без вартости. штобы тым способом усунути с торговельного обороту паши о малой вартости, котры містят в собі часто домішкы шкодливы для здоровя звірят.

> Продаж паш; котры не будут отвічати вымогам гатунковым, описаным зарядженем. буде заборонена.

> Мішанкы паш буде можна продавати лем в опакованю, при чом, штобы не впровадити в блуд купуючого што до рода, походженя, або гатункового складу паши, мусят они мати на опаковці выписану назву и складникы.

> Паши без написов на опаковці має право купуючий поддати анализі.

## Комунальна Каса Ощадности Повіта Краковского в Кракові

Рок основаня 1882.

ЦЕНТРАЛЯ КРАКОВ, УЛ. ПИЯРСКА 1. тел. 115-97, 131-73, 101-03.

Отділєня: КРЫНИЦА, тел. 112. В€ЛИЧКА, тел. 6.

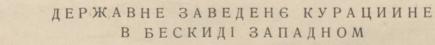
Всі порученя входячи в область банковости.

порученя девизовы порученя биржовы СХОВОК АВТОМАТ.

СУМА ВКЛАДОВ ПОНАД 35.000.000 ЗЛ. МАЄТОК ВЛАСНЫЙ ОКОЛО 6.000.000 ЗЛ.

БЕЗОПАСНОСТЬ.

добрый процент.



Доізд СКОРЫМА ПОІЗДАМИ через Тарнов-Новый Санч ВАГОНЫ СЫПЯЛЬНЫ

15 жерел щав желізисто-земельных, богатых в безводник угля. — Здрой Зубера, найсильнійша щава алькалична Европы. (Польске Виши), купелі минеральны: квасоуглевы и боровиновы. КУПЕЛІ СОНЕЧНЫ. Заведене заосмотрене в найновійши приряды лічничи. Купель газовы сухы.

Пияльня и лазенкы, огріваны в зимі центрально. — Дом здроєвый покои с теплом водом.

РЕСТАВРАЦИЯ — ДАНЦИНГ — ЧИТАЛЬНЯ — РАДИО

Театр в сезоні головном, кино, спорты літны и зимушны.

Крыницкы воды лічат:

хвороты сердця, жолудка, жолчи, печенкы, проводов мочовых, женочи, малокровие, нервы — дійствуют добре на переміну материи и т. д.